

la diferencia respecto a Italia, otro país mediterráneo pero con horarios laborales más compactados.

Como la jornada de trabajo de tantos empleados se alarga, muchos de los comercios cierran en días laborables a las 21.00 y bares y restaurantes mucho más tarde. Y cuando los empleados de estos negocios tienen la suerte de que sus jornadas se limiten a 40 horas, es habitual que se den en turnos partidos, de manera que se expanden a lo largo de todo el día. Es una cadena que afecta negativamente a toda la sociedad. El origen, el factor que desencadena el resto, es la jornada de trabajo.

Negociaciones

Lograr que la ley de usos del tiempo sea una realidad supondrá duras negociaciones con las patronales y los sindicatos de los sectores que puedan resultar más afectados. Este será el caso de los horarios de apertura del comercio. En España, en 2004 se pasó de una apertura mínima de 72 horas semanales a un mínimo de 90 horas, aumentándose en días festivos en caso de zonas de gran afluencia turística. En Alemania, las tiendas están abiertas de 10.00 a 20.00, con domingos y festivos cerrados. El caso belga es similar, con la apertura de lunes a viernes de 9.00 a 18.00 o 19.00; mientras que en Francia, los horarios son entre las 8.00-9.00 hasta las 19.00-20.00; y en Italia el horario comercial es de 9.00 a 12.30 por la mañana y 15.30-16.00 hasta las 19.30-20.00 por la tarde (Afedeco, 2014).

El mayor volumen de actividades turísticas en España, en las que los horarios nocturnos son consustanciales, es crucial en este debate. Los datos de Eurostat de 2019 indican que en España trabaja por la noche el 6,2% de los ocupados, un punto más que la media europea. Muy por encima de nuestros vecinos, Portugal y Francia, ambas en torno al 3%.

Hay países con registros mayores, pero por causas muy diferentes a las españolas. El 15% de Eslovaquia, el país con más empleados nocturnos, se explica por las fábricas que nunca paran.

la comunidad con la mayor tasa de productividad. Fernando Luján, vicesecretario general de Política Sindical de UGT, recuerda que la fuerte carga industrial de la región es una clara ventaja competitiva frente al resto.

Hay otro factor que influye en el norte, en concreto en el País Vasco: los sindicatos. Daniel González, secretario de política sindical de UGT en Euskadi, precisa que "hay organizaciones nacionalistas que operan aquí e impulsan mayores mecanismos de control que en el resto de los territorios".

La brecha de las horas efectivas impacta en todo tipo de jornadas laborales. Según el INE, el año pasado los trabajadores a tiempo parcial en el País Vasco computaron, en promedio, 70,7 horas mensuales, mientras que a nivel nacional fue de 81,8 horas.



La terraza de un bar del barrio de Sant Antoni, en Barcelona, el 13 de enero. ZOWY VOETEN (GETTY)

Los dueños de los restaurantes de Madrid y Barcelona se pronuncian rotundamente en contra de la reducción horaria que propone Sumar

“La ministra se cree que vive en Suecia”

ALFONSO L. CONGOSTRINA
LUCÍA FRANCO

Barcelona / Madrid

Entre los empresarios hosteleros no se habla de otra cosa desde que el lunes la vicepresidenta segunda y ministra de Trabajo y Economía Social, Yolanda Díaz, puso sobre la mesa la posibilidad de anticipar el cierre de bares y restaurantes. Los dueños de estos establecimientos —tanto de Madrid como de Barcelona— se oponen frontalmente a la idea y resumen que recortar horas supone reducir beneficios afectando tanto a los empresarios como a sus trabajadores. Díaz, denunciaba que no le parecía razonable que en España los restaurantes estén abiertos a la una de la madrugada, ya que el resto de Europa cierra antes.

Paula Ospina es una de las socias del restaurante Les Filles Café, junto a la Diagonal de Barcelona. “La vicepresidenta cree que vive en Suecia en vez de en España”, resume. Ospina denuncia que no se puede pretender que la restauración tenga el mismo horario que otras actividades. “Barcelona y, casi toda España, vive del turismo. Si aquí anocheciera a las 16.00 vería normal cerrar antes, pero aquí a las 21.00 es todavía de día durante el verano”, concluye. Todos los restauradores consultados por este diario en las dos grandes capitales aseguran que poder exprimir, aunque sea 15 minutos más, los horarios es vital para la supervivencia de sus negocios.

El dueño del bar Trafalgar, en

el madrileño barrio de Chamberí, mantiene que la propuesta de Sumar va en contra de la “libertad” y que debe ser la sociedad la que determine, con sus hábitos, la hora de apertura y cierre de los sitios. “Si mi restaurante está abierto a la una de la mañana es porque hay gente disfrutándolo y gente trabajándolo. Nadie está obligado a nada. Ni el cliente, ni el trabajador”. En esto coincide el fundador del restaurante Maquilla de Madrid, Luis Díez, a quien incluso le gustaría invitar a la ministra un viernes para que vea cómo, entrada ya la madrugada, todavía hay gente terminando de cenar en el local.

El Gremio de Restauración de Barcelona recuerda que el horario en el interior de los restaurantes es entre semana de 6.00 a 2.30 y los viernes y sábados hasta las 3.00. La Asociación Madrileña de Empresas de Restauración informa que el cierre del interior de restaurantes es en la mayoría de meses a las 2.00 entre semana y a las 2.30 el fin de semana. Los dos lobbies coinciden en que en España el clima y las horas de sol convierten a las terrazas en la gallina de los huevos de oro de estos negocios. Los horarios de terrazas sí que varían mucho más entre ciudades. El Gremio de Restauradores de la capital catalana denuncia que Barcelona es la ciudad con los horarios de terrazas más restrictivos. En Barcelona, entre semana se cierra las terrazas a las 00.00 y el fin de semana a la 1.00. En Madrid, las terrazas cierran a

la 1.00 y el fin de semana a la 1.30. En Málaga, el cierre de las terrazas es a las 2.00 todos los días y en Santander de junio a septiembre se permiten hasta las 3.00.

Jenaro Rodríguez, del Asador de Aranda en Barcelona, admite que los turistas cuando llegan a la capital catalana se “sorprenden de nuestros horarios”. Rodríguez mantiene que “las restricciones no son buenas” y que con el calor de España es un “placer” cenar en una terraza pasadas las 23.00. “En Barcelona y debido a los horarios de los turistas hace años que tenemos la cocina abierta desde las 13.00 hasta las 00.00 para que quienes cenar a las 18.00 puedan hacerlo y los que quieran a las 23.00 también”, destaca.

Hace un año que Josep Maria Morral traspasó el Bar Pitti, en el Born de la capital catalana. Morral procede de una familia de restauradores que trabaja en el sector desde 1934: “Es una vergüenza. Las administraciones parece que no quieren que generemos empleo ni riqueza. Solo

hacen que poner trabas. Ahora se inventan esto de los horarios”.

Entre los camareros madrileños hay división. Ana García, de 24 años, es camarera del Bar Papiré, que cierra todos los días a las 2.00. “Cuando salgo me toca esperar mucho tiempo para poder coger el autobús. Supongo que si cerráramos antes, podría pasar más tiempo con mi familia”, reflexiona. Tiene el horario español tan integrado que no se imagina cenar a las 19.00, como los ingleses. El camarero Samuel Blanco, de 29 años, prefiere trabajar las noches porque gana más dinero y tiene más días libres a la semana.

El director del Gremio de Restauradores de Barcelona, Roger Pallarols, es tajante: “Nuestros horarios no son la causa, sino la consecuencia. Responden a las necesidades de los clientes y a la enorme variedad de estilos de vida”. Pallarols también acusa a Díaz de intervencionista: “Los problemas reales del país no son, para nada, los horarios de la hostelería”.

En la misma línea se manifiesta Vicente Pizcueta, portavoz de Noche Madrid —la asociación de empresarios de ocio nocturno—: aclara que el debate de los horarios solo puede plantearse a partir de una reflexión transversal sobre los horarios laborales, el *prime time* nocturno de la televisión y los horarios de los centros comerciales. “Plantear los horarios de la actividad de la hostelería y el ocio sin hacer un planteamiento sociológico y en profundidad no tiene ningún sentido”.

Los empresarios creen que lo fundamental son los hábitos de los clientes

Las terrazas cierran antes en Cataluña, en Santander en verano abren hasta las 3.00